

OX dla przedsiębiorców... Warto wiedzieć

Data publikacji: 19.01.2021 20:00

W dobie pandemii wielu z nas przeżywa kryzys. Jedną z wielu grup są przedsiębiorcy i to właśnie dla nich i ich pracowników przygotowaliśmy cykl warto wiedzieć...

Sen z oczu zmywają nam często kontrole. Aby przedsiębiorstwo mogło sprawnie działać podejmujemy wyzwania, które serwują nam kolejne przepisy. A co jeśli zapuka do nas kontrola?

W dzisiejszym odcinku kontrola SANEPID-u (Państwowej Inspekcji Sanitarnej).

Do podstawowych zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, a w szczególności te dotyczące: higieny środowiska, a zwłaszcza wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, powietrza w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi, gleby, wód i innych elementów środowiska w zakresie ustalonym w odrębnych przepisach, utrzymania należytego stanu higienicznego nieruchomości, zakładów pracy, instytucji, obiektów i urządzeń użyteczności publicznej, dróg, ulic oraz osobowego i towarowego transportu kolejowego, drogowego, lotniczego i morskiego, warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego.

Nim kontrolerzy Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej zapukają do naszych drzwi musimy zostać powiadomieni o zamiarze przybycia kontrolerów do naszego przedsiębiorstwa.

Kontrolę wszczyna się nie wcześniej niż po upływie 7 dni i nie później niż przed upływem 30 dni od dnia doręczenia zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli. UWAGA! Jeżeli kontrola nie zostanie wszczęta w terminie 30 dni od dnia doręczenia zawiadomienia, wszczęcie kontroli wymaga ponownego zawiadomienia.

Kontrola może rozpocząć się przed upływem 7 dni od doręczenia zawiadomienia, ale wymaga to zgody lub wniosku przedsiębiorcy.

Prawidłowe zawiadomienie musi zawierać oznaczenie organu, datę i miejsce wystawienia zawiadomienia, oznaczenie przedsiębiorstwa, wskazanie zakresu przeprowadzenia kontroli oraz pieczętka i podpis urzędnika.

Co może kontroler?

W trakcie przeprowadzania zwykłej kontroli inspektor ma prawo: wstępu do zakładów pracy oraz wszystkich pomieszczeń i urządzeń wchodzących w ich skład, ponadto do miejsc użyteczności publicznej, obiektów handlowych, ogrodów działkowych i nieruchomości oraz wszystkich pomieszczeń wchodzących w ich skład. Ponadto do środków transportu i obiektów z nimi związanych czy obiektów będących w trakcie budowy. Kontroler ma prawo do żądania pisemnych lub ustnych informacji oraz wzywania i przesłuchiwania osób, okazania dokumentów i udostępniania wszelkich danych, pobierania próbek do badań laboratoryjnych.

Co z kontrolami bez zapowiedzi?

Sanepid może też prowadzić kontrole bez wcześniejszego zawiadomienia. Dotyczy to sytuacji, w których dokonuje urzędowych kontroli żywności. W takiej sytuacji, Sanepid ma prawo wstępu na teren przedsiębiorstwa o każdej porze dnia i nocy. Ponadto przeprowadzający kontrolę ma prawo do badania procesów technologicznych i receptur w zakresie niezbędnym do zrealizowania celu kontroli, przeglądania ksiąg i innych dokumentów kontrolowanego zakładu, jeżeli jest to niezbędne ze względu na cel przeprowadzanej kontroli oraz do podejmowania innych czynności niezbędnych do wyjaśnienia sprawy, zgodnie z zakresem uprawnień w ramach urzędowych kontroli żywności, w tym nieodpłatnego pobierania próbek środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w celu wykonania badań laboratoryjnych.

Przedsiębiorco - w przypadku stwierdzenia naruszeń przepisów, będziesz zobowiązany ponieść opłaty w wysokości kosztów wykonania badań laboratoryjnych oraz innych czynności wykonywanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przy okazji kontroli w twoim przedsiębiorstwie. Jeśli w trakcie kontroli inspektor stwierdzi naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, nakaże ci w określonym czasie ich usunięcie. Zrobi to w drodze

decyzji.

W przypadku stwierdzenia, że naruszenie wymagań spowodowało bezpośrednie zagrożenie życia lub zdrowia ludzi, inspektor Sanepidu może nakazać unieruchomienie zakładu pracy lub jego części (stanowiska pracy, maszyny lub innego urządzenia), zamknięcie obiektu użyteczności publicznej, wyłączenie z eksploatacji środka transportu, wycofanie z obrotu środka spożywczego, materiału i wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością, produktu kosmetycznego lub innego wyrobu mogącego mieć wpływ na zdrowie ludzi albo podjęcie lub zaprzestanie innych działań.

Decyzje takie podlegają natychmiastowemu wykonaniu.

Przedsiębiorcy powinni pamiętać, że kontrola kończy się sporządzeniem protokołu, w którym opisany jest przebieg kontroli oraz zalecenia pokontrolne. Przedsiębiorca ma prawo nie podpisać protokołu oraz zawrzeć w nim swoje uwagi. Każda kontrola zostanie też odnotowana w książce kontroli, którą obowiązek prowadzić ma przedsiębiorstwo.

KOD